



Bryllup 2025

Hos os er stemning og gastronomi i højsædet



GL. AVERNÆS

SINATUR HOTEL
& KONFERENCE



Velkommen til bryllup på Gl. Avernæs!

På Gl. Avernæs ser vi økologi som noget naturligt i vores gastronomiske univers, hvor vægten er lagt på gode, sæsonfriske og helst lokale råvarer. På de følgende sider kan I se vores bryllupspakker med indhold og pris.

Al planlægning af brylluppet fra start til slut foregår i samarbejde med vores Restaurantchef Laila Høi, så alt bliver lige som I drømmer om.

Planlægger I bryllup kan I få svar på flere praktiske spørgsmål på siden
<https://www.sinatur.dk/gl-avernaes/bryllup-paa-gl-avernaes>

Vi glæder os til at danne ramme om jeres store dag.

Kontakt os for en uforpligtende
samtale/rundvisning på
tlf. 6373 7373 eller mail glavernaes@sinatur.dk



Bryllup

Heldagsarrangement fra 15.00-02.00

Bryllupskage fra vores konditor, samt øl, vand, vin og kaffe.

Velkomstdrink

3-retters menu

Øl, vand og vin ad libitum

Kaffe med sødt

Natmad

Blomster og lys til bordene.

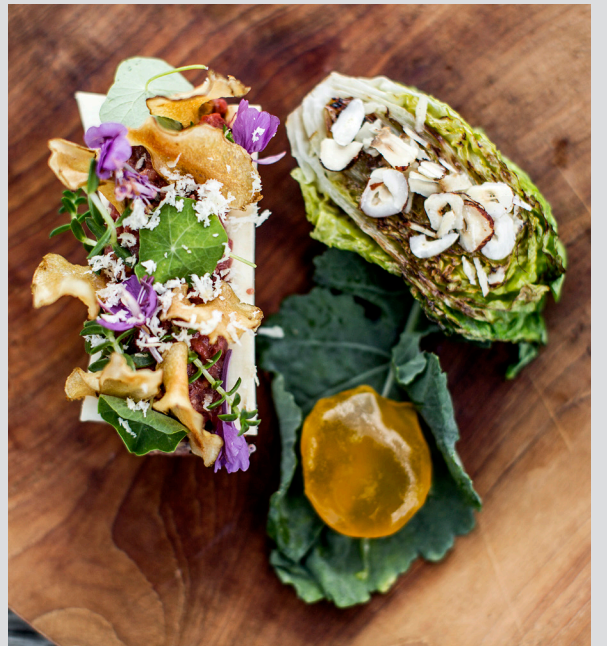
Ønsker man at bestille f.eks. brudebuket m.m. kommer det oven i prisen.

Heldagsarrangement kr. 1.695.- pr. person

Prisen er gældende ved minimum 20 personer.

Efter kl. 02.00 eller ankomst kl. 14.00 beregnes et serveringstillæg på kr. 75.- pr. person pr. påbegyndt time.





Den helt rigtige bryllupskage!

Vi tilbyder at lave bryllupskagen, når I holder bryllup her på Sinatur Hotel Gl. Avernæs.
Kagerne er baseret på gode råvarer – det kan man smage!
Hvert år fremstiller vores konditor flotte, smukke og velsmagende kager til årets bryllupper.
For at opnå den allerbedste oplevelse er kagerne sammensat så smagene er afstemt efter bunde, mousser og frugter.
Alle bunde kan erstattes med almindelige lyse lagkagebunde og kagen overtrækkes med hvid chokoladecreme.

Forslag 1

Hvide chokoladebunde
Æblemousse
Hvid chokoladecreme

Forslag 2 (kan laves glutenfri)

Mandelbunde
Hyldeblomst mousse
Rarbarber mousse

Forslag 3

Hvide chokoladebunde
Champagnemousse
Jordbærmousse med friske jordbær og jordbærkompot

Forslag 4

Browniebunde
Hindbærmousse med friske hindbær og hindbærkompot
Hvid chokolade creme





Snacks ifm. receptioner

2 slags mini sandwich kr. 85.-

Chips og salt mandler kr. 45.-

Grøntsags snacks kr. 45.-

Til velkomsten: 2 blinis med kaviar (10 g) kr. 165.-

Opgradering til bobler hele dagen og bedre vine kr. 150.-

Fest hvor hele huset er reserveret til jer

Min. 60 voksne ifm. med selskabspakke

+ grundtillæg kr. 25.000.-

Overnatning ifm. bryllup

Pris pr. person inkl. morgenbuffet kr. 500.-

Tillæg, lux værelse 1. sal pr. værelse kr. 600.-

Tillæg, suite 1. sal pr. værelse kr. 800.-

Morgenbuffet (ekstra kuverter) kr. 150.-

Check ind fra kl. 14.00 på ankomstdagen

Check ud kl. 10.00 på afrejsedagen (kl. 11.00 om søndagen)



Generelle betingelser

Priserne er gældende ved minimum 20 personer.

Ingen selskaber på søn- og helligdage.

Skulle der blandt jeres gæster være vegetarer, diabetikere eller allergikere, kan køkkenet sammensætte en speciel menu.

Børnemenuer efter aftale.

Ved ønske om specifikt lokale:

Min. 20 gæster i Oktagonen

Min. 45 gæster i restauranten

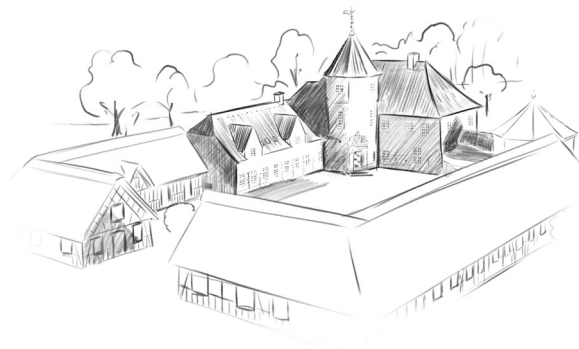
Min. 55 gæster i Helnæs salen

Der tages forbehold for eventuelle prisændringer.





Vores team står altid klar
til at hjælpe jer



Helnæsvej 9 / 5631 Ebberup / Tlf. +45 6373 7373
glavernaes@sinatur.dk / sinatur.dk